

Gastronomia Japonesa como patrimônio cultural dos imigrantes no estado do RS

ANDRÉ LUIS RAMOS SOARES¹

ALEXANDRA BEGUERISTAIN DA SILVA²

GUILHERME DIAS³

RESUMO

O patrimônio imaterial é percebido atualmente como um dos elementos ao mesmo tempo mais precioso e mais dinâmico a ser preservado pelas comunidades. A começar pelo seu caráter intangível, mesmo que predisposto à materialidade; e, no entanto, exercido de formas diferentes, distintos, ainda que possuidor de elementos comuns. Com a intenção de aprofundar o conhecimento sobre a cultura japonesa, o Memorial de Imigração e Cultura Japonesa, no ano de 2014, desenvolveu esta pesquisa sobre o patrimônio cultural imaterial desta comunidade, com foco especial sobre a gastronomia. A cultura gastronômica oferece informações importantíssimas sobre um grupo étnico, do qual a comida não é apenas o alimento, mas revela um modo de pensar e um estilo de existência. Sendo assim, o modo de comer define não só aquilo que se come, como expõe a origem, os hábitos e os costumes de quem os consomem. O ato de comer revela identidades culturais e oferece informações sobre a organização e a estrutura da sociedade. O estudo a respeito dos ingredientes empregados reporta à História, às invasões sofridas, a colonização, a cultura praticada, o clima, o solo, enfim revela as memórias do povo. O fato de ser uma imigração recente, aliado ao fato de que uma gastronomia tradicional é bastante diferente do que é veiculado nos restaurantes, aponta a necessidade de um estudo aprofundado e de um registro urgente para a manutenção deste patrimônio para as próximas gerações.

Palavras-chave: Patrimônio Imaterial, identidade-étnica, gastronomia, imigração japonesa

Introdução

A gastronomia japonesa é um dos elementos da cultura japonesa que, como outros, é associado a estereótipos nem sempre fiéis a cultura dos imigrantes. Não é mais

¹ Professor doutor do Programa de Pós-Graduação em História, Departamento de História, UFSM. E-mail: alrsoaressan@gmail.com

² Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em História, PPGH- UFSM. E-mail: abegueristain@gmail.com.

³ Doutorando do Programa de Pós-Graduação em História, PPGH- UFSM. Professor do Colégio Militar de Santa Maria. E-mail: guilhermediaspoa@bol.com.br

raro encontrar restaurantes ditos “japoneses” que apresentam uma gama de pratos de inspiração oriental que muitas vezes é confundido entre japoneses, chineses, coreanos, entre outros. Tampouco é raro, dentro das próprias famílias japonesas, encontrar pratos de origem externa ao que poderíamos classificar de culinária tradicional.

O Memorial de Imigração e Cultura Japonesa do Estado do RS, criado em 2008, tem buscado desenvolver pesquisas na área da história, da cultura e outras tantas narrativas ligadas a trajetória destes imigrantes desde sua chegada ao estado, em 1956. O Memorial, projeto ligado ao Departamento de História da UFSM⁴ e ao Departamento de Línguas Modernas da UFRGS⁵, foi contemplado no edital FAPERGS no Programa RS +Gastronomia, promovido pelo GT de Gastronomia da Casa Civil no ano de 2013, e levado a cabo no ano de 2014.

A proposta que o Memorial apresentou, na época, foi de que a Gastronomia japonesa pode ser tomada como um patrimônio cultural desta comunidade, que atualmente não soma cinco mil pessoas (se considerarmos os imigrantes e seus descendentes). O projeto era desenvolvido em duas frentes: a identificação da culinária cotidiana e destinada a momentos específicos (festas, datas importantes) e o levantamento dos restaurantes ditos “japoneses” com a análise das ofertas disponibilizadas no mercado da alimentação que apresentassem uma “gastronomia japonesa”. A partir deste trabalho, observamos o rico patrimônio cultural que cerca a alimentação e a gastronomia nipônica como elemento identificador e significativo da identidade destes imigrantes.

A imigração japonesa direta ao estado do RS iniciou em 1956 com a chegada de 23 jovens solteiros, que vieram trabalhar com técnicos na agricultura. Em 1957 iniciou a imigração sistemática de famílias japonesas para o mesmo fim, que foram assentadas em propriedades particulares. Anteriormente, famílias isoladas chegaram ao estado a partir de 1930.

Os imigrantes japoneses chegaram em Santa Maria há pouco mais de cinquenta anos (1958) trazendo na bagagem, poucos utensílios de cozinha, de acordo com Kiyotani e Yamashiro “um frasco de conserva, um molho para temperar a comida, uma

⁴ Coordenado por André Soares.

⁵ Coordenado pela Professora Tomoko Kimura Gaudioso.

ou outra raiz medicinal, pauzinhos (que podem ser de alumínio) para comer arroz, colheres pequenas, mas largas e chatas, para as refeições” (1992, p. 68), e foram aos poucos se adaptando ao modo brasileiro de cozinhar e utilizar os temperos e utensílios, integrando-se cada vez mais a cultura brasileira.

O grupo estudado foi de vinte e cinco famílias e é oriundo em sua maioria da província de Kumamoto, na ilha de Kyushu, no sudoeste do Japão. Estes imigrantes vieram predispostos a trabalhar durante um curto período (4 a 5 anos) para enriquecer e retornar o mais breve possível ao Japão. Contratados para trabalhar na Fazenda São Pedro, de propriedade do ex-embaixador João Batista Luzardo, são submetidos ao sistema de colonato e a “escravidão” por dívidas, que inviabilizaram o retorno, de forma que muitos deles abandonaram as fazendas para buscar melhores condições de vida em outras cidades, como é o caso de Santa Maria (SOARES e GAUDIOSO et all, 2008).

Tal integração assimilação ou identidade multicultural (SHOJI, 2002), será tratado no presente estudo como um processo de “abrasileiramento” (HANDA, 1987), de estar por um lado, adaptando seu paladar à iguarias típicas do Brasil, seus diferentes temperos, e alimentos bastante diferentes dos utilizados no por eles no Japão, e por outro lado, preservando sua identidade étnica, mantendo em seu cardápio após anos de imigração, pratos tipicamente japoneses, entre eles o *missô*, uma das peculiaridades de uma gastronomia nipo-brasileira.

A Cultura e a Gastronomia Japonesa dos Imigrantes

Sob o ponto de vista histórico, que visa estudar e preservar as memórias, buscamos tecer o invisível da história, para melhor entender e encontrar, na memória dos imigrantes, os valores e significados da cultura de um grupo. Neste sentido, a manutenção de alguns pratos típicos que resistiram à assimilação cultural dos japoneses. Porém antes é necessário conhecer as características da culinária japonesa, trazida pelos imigrantes.

O estudo a respeito dos ingredientes empregados reporta à História, às invasões sofridas, a colonização, a cultura praticada, o clima, o solo, enfim revela as memórias do povo. Pode-se perceber a gastronomia como um dos campos mais representativos da cultura de um país na medida em que ela representa a alma do povo.

Londres (2004), citando o anteprojeto da UNESCO aprovado na 32ª Conferência Geral, realizada em outubro de 2003, nos mostra a seguinte definição de patrimônio imaterial:

O “patrimônio cultural intangível” é constituído por práticas, representações, expressões, saberes e fazeres – assim como instrumentos, objetos, artefatos, e espaços culturais que lhe são associados – que comunidades, grupos e, quando for o caso, indivíduos reconhecem como parte de sua herança cultural. Esse patrimônio cultural imaterial, transmitido de geração em geração, é constantemente recriado por comunidades e grupos em resposta ao seu meio ambiente, sua interação com a natureza e suas condições históricas de existência, e lhes proporciona um sentido de identidade e continuidade, promovendo assim o respeito pela diversidade cultural e pela criatividade humana. (LONDRES, 2004, p. 22-3)

A partir deste conceito que entendemos a culinária e seus modos de fazer como parte integrante do patrimônio cultural imaterial dos nikeis. O preparo do *missô*, uma pasta fermentada com sal, indispensável à culinária japonesa, por exemplo, e todo o seu modo tradicional de fazer possui grande relevância, uma vez que representa um saber-fazer, um traço daquilo que os faz ainda japoneses, porém, longe do Japão.

A cultura gastronômica constitui-se numa importante representação da identidade étnica, permeando o imaginário pelos sentidos: do olfato, paladar, gosto e visão. Os japoneses prezam pelos sentidos, dão valor aos prazeres, como o do sono, do banho quente, e claro, como o foco desse trabalho pressupõe, o de comer, degustar os sabores. Ruth Benedict lembra que,

Comer, tal como o agasalho e o sono, tanto é um repouso abertamente desfrutado como prazer, quanto uma disciplina imposta para adquirir-se têmpera. Como forma de lazer, os japoneses demoram-se em refeições com infundáveis pratos, durante as quais uma colher de chá de alimento vem de cada vez e a comida é apreciada tanto pelo aspecto como pelo sabor. Mas a disciplina, por outro lado, é exigida. (2002, p.102)

A cultura de um grupo étnico é transmitida de geração a geração, e no caso da gastronomia, não é diferente, ainda que o paladar dos imigrantes japoneses tenha demorado a se adaptar ao cardápio brasileiro. Mesmo após alguns anos da imigração, os pratos servidos nas casas dos imigrantes tentavam reproduzir a alimentação à moda japonesa, ao mesmo tempo que se assimilava os temperos brasileiros, conforme conta Handa (1987):

Mesmo depois de passar cerca de dez anos no Brasil os primeiros imigrantes não haviam conseguido aprender o modo de temperar a comida. Depois de tanto tempo já

se fazia *missô*⁶ nas fazendas. O *Shôyu*⁷ era vendido apenas nas cidades, o que significava que só começou a aparecer quando os japoneses, com o aumento de sua população, começaram a procurar as cidades para as suas moradias. Nos primeiros tempos, utilizava-se como substituto do *Shôyo* o caldo que sobrava no barril de *missô*. Só depois de 1915, com o aparecimento de jornais, é que iriam saber de sua existência.

Um prato sem tempero ou sem *shôyo*, mas feito com ingredientes brasileiros, era algo realmente esquisito. Só o feijão no início foi assimilado, por constituir a base da alimentação brasileira. Mas, o recém-chegado do Japão tinha o costume de cozinhá-lo com açúcar. (p. 108)

Para abordarmos a questão da culinária, como registro da gastronomia japonesa como patrimônio imaterial, é de suma importância o conhecimento a respeito das características dessa “arte culinária” no Japão. Buscando sabores, aromas e texturas. A culinária japonesa estruturou-se em refeições saudáveis, constituídas no que podemos chamar de tríade da gastronomia japonesa: o arroz, o peixe e verduras.

O arroz tornou-se o alimento mais importante por volta de 2.500 a.C quando a sociedade tornou-se agrícola. A refeição tradicional japonesa é dividida em dois grupos: o prato principal, chamado de “Gohan” ou “meshi” que é o arroz cozido sem tempero, e o grupo dos acompanhamentos, denominado “okazu”, verduras e peixes temperados, principalmente, com shoyu ou missô.

O arroz é o prato principal porque é um carboidrato que fornece minerais, como cálcio, fósforo, potássio e ferro, e vitaminas principalmente, do complexo B. A categoria coadjuvante, “okazu”, tem a função de estimular o apetite e de atenuar o sabor do arroz.

Um fator marcante no desenvolvimento da culinária, foi o surgimento do Budismo, no século VI, que proibia o consumo de carne. Mas foi somente nos séculos VII e VIII que o Estado promulgou leis contra o uso de animais na alimentação, tornando isso um fator decisivo nos hábitos alimentares dos japoneses.

Como tudo, dentro da cultura japonesa há uma filosofia, e a gastronomia também possui a chamada “arte da culinária sem arte”. Como cita Naomichi Ishige:

Corrente principal da filosofia da arte culinária no mundo, observada prototipicamente na culinária chinesa e francesa preconiza: Arte culinária significa transformar, com uso de técnicas criadas pelo homem, em comestível aquilo que não

⁶ Pasta de soja fermentada com sal, indispensável na culinária japonesa.

⁷ Molho feito pela fermentação da soja, cevada e sal.

pode ser consumido *in natura*. Outrossim, arte culinária é a criação de sabores não existentes na natureza⁸.

No entanto, dentro da culinária japonesa não deveria haver interferência de tecnologias no preparo do alimento, preferencialmente, sendo este consumido o mais próximo do natural possível. O exemplo mais fidedigno dessa “arte culinária sem arte”, é o *sashimi* que é um prato extremamente simples, consumido cru e com *shoyu*.

No preparo dos alimentos, a culinária japonesa permanece muito tradicional, principalmente, quanto ao uso: de condimentos artificiais, aromas fortes como o alho, a pimenta e a gordura, seja ela animal ou vegetal. Dentro desse ideário de “arte culinária sem arte”, “o ideal de cozinhar é não cozinhar” a estética da comida japonesa também segue essa filosofia “sem arte”. Os alimentos devem ser servidos de tal forma, que as técnicas utilizadas não apareçam. Por esse motivo, descartam-se os pratos com molhos, para com isso, valorizar suas formas e cores naturais.

Podemos citar também, outras duas características dessa peculiar culinária, a preocupação com uma estrutura assimétrica e a valorização da sazonalidade. Segundo o conceito estético da culinária japonesa, uma estruturação geométrica e simétrica adicionaria, ao prato, um caráter artificial. Quanto à sazonalidade, segundo esse pensamento, os alimentos deveriam ser servidos de acordo com a estação do ano a que pertencem, pois, dessa forma o sabor seria evidenciado. Como cita Ishige, “Dizia-se que adquirindo de primeira mão as verduras ou peixes de cada estação e comendo esses produtos antes dos outros, podia-se ter 75 dias de vidas a mais”⁹.

O consumo de carne só voltou a ser praticado, em 1868, quando o Xogunato Tokugawa foi extinto, trazendo um governo moderno para o Japão que até então vivia num sistema de economia agrícola. Dois exemplares dessa abertura gastronômica da influência européia são *Sukiaki* e o *Tonkatsu*, onde o primeiro é de origem bovina e o segundo suína. No entanto, eram pratos para serem consumidos fora de casa, pois no cotidiano familiar a culinária permanecia a tradicional. Com a introdução da proteína da carne na culinária, a dieta nutricional dos japoneses alcançou um equilíbrio ideal.

A questão do patrimônio imaterial

⁸ Disponível em www.fjisp.org.br/.../Caracteristica%20da%20refeicao%20japonesa%20e%20sua%20his..., último acesso em 15 de outubro de 2010.

⁹ Idem nota anterior.

O conceito de patrimônio imaterial é recente, se considerarmos as normativas do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, autarquia do governo federal que dispõe a respeito do reconhecimento, registro e preservação dos bens materiais e imateriais do país.

Os Bens Culturais de Natureza Imaterial dizem respeito àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas; e nos lugares (como mercados, feiras e santuários que abrigam práticas culturais coletivas). Constituição Federal, artigos 215 e 216, de 1988.

O IPHAN, a partir do decreto nº 3551 de 2000, instituiu o registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, seguindo a esteira das discussões em escala global, promovido pela Organização das Nações Unidas para Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) no qual o Patrimônio imaterial é definido como "as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos os indivíduos, reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural.". **(Convenção da Unesco para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial).**

Deve-se ter em mente que uma discussão a cerca do patrimônio imaterial, necessariamente, deve ser antecedida por questões mais amplas do que é patrimônio, em primeira instância, e ato contínuo, o que pode ser imaterial, ou ainda intangível, conforme a abordagem que ainda pode ser encontrada.

A questão do patrimônio imaterial tem origem na preservação dos prédios, documentos, sítios arqueológicos, e outros bens materiais que registram a história, memória, passado de uma comunidade, estado ou nação. Outras discussões são possíveis de realizar sobre o patrimônio, como a discussão a respeito da preservação de bens que representam grupos ou ideais antagônicos, ou seja, o patrimônio pode ser também um território de litígio e disputa de memórias e versões da história e do passado.

Pensar que o patrimônio pode ser imaterial significa que existem vários elementos da cultura que são produzidos pela comunidade mas que tem como razão de ser outros elementos mais densos que a própria materialidade, a saber, o conhecimento, as crenças, os saberes que simbolizam adaptação, manutenção ou reinvenção da cultura dos antepassados, no caso, dos antepassados que permaneceram no Japão. Quando nos

referimos ao patrimônio imaterial ou intangível, estamos nos referindo a elementos que possuem materialidade, ou registro material, mas que são imbuídos de significado somente a partir de uma representação, conhecimento ou saber imaterial. Exemplificando, panelas não são um patrimônio (a menos que seja um patrimônio pessoal) mas a receita de acarajé e o saber-fazer o acarajé é considerado um patrimônio brasileiro. É um conhecimento que somente poucas pessoas fazem de forma tradicional, embora existem várias formas de se fazer acarajé. Da mesma forma, não basta ter os espetos, sal grosso e facas para fazer um bom churrasco, o processo e o conhecimento são algo bastante complexos. (além das diferenças sobre cortes de carne, acompanhamento, lenha ou carvão, churrasco no chão ou em churrasqueira, só para citar alguns variantes).

Há ainda a discussão sobre a relação entre identidade e gastronomia, que nos leva à discussão acerca do conceito de memória. Segundo Halbwachs (1990), a memória pode dividir-se em duas possibilidades: a memória individual e a memória coletiva. Ambas relacionam-se e interferem-se entre si. A memória individual seria aquela que toda pessoa possui, que faz referência ao que ela viveu ao longo de sua vida, ou seja, faz referência às lembranças individuais. Já a memória coletiva:

Envolve as memórias individuais, mas não se confunde com elas. Ela evolui segundo suas leis, e se algumas lembranças individuais penetram algumas vezes nela, mudam de figura assim que sejam recolocadas num conjunto que não é mais uma consciência pessoal (HALBWACHS, 1990, p.53).

A identidade, então, pode ser considerada como algo abrangente, pois é composta não só pela memória coletiva, mas também pelos saberes e fazeres da comunidade, pelo seu patrimônio cultural. A partir desta discussão verifica-se que a gastronomia e a culinária japonesa pode ser considerada parte do patrimônio cultural imaterial da comunidade *nikkei*, uma vez que estes pratos representam parte da própria identidade étnica dos imigrantes e seus descendentes.

Há uma preocupação por parte dos membros da comunidade *nikkei* de preservar sua cultura, sua identidade étnica, como pode se observar na fala da Sra. M. N: “*Eu gostaria de transmitir bem as nossas tradições, mas é difícil. Se bem que gostaria de transmitir tudo que for possível da tradição japonesa. É realmente muito difícil.*” (Soares, Gaudioso et all, 2008, p. 45). Pode-se perceber a vontade de passar adiante as tradições japonesas, dentre elas o preparo do *missô* e outras iguarias pertencentes à

gastronomia japonesa, contando principalmente com o recurso da memória e da oralidade.

Considerações Finais

Após um século de imigração japonesa no Brasil, urge a valorização dos seus conhecimentos e saberes. Mas como se protege, por exemplo, um ritual, uma festa, um certo conhecimento e habilidades, a música tradicional, a gastronomia, os pratos típicos? A resposta, segundo Arévalo (2004), pode ser através de documentos, por meio da pesquisa e trabalho de campo, de registros audiovisuais, considerando a legislação vigente ou medidas legais para a sua proteção, podendo assim incluir em catálogos da Cultura.

Buscar o registro dos saberes, das tradições e das adaptações que os imigrantes vivenciaram ao longo dos cem anos de presença no país e uma das tarefas do Memorial de Imigração e Cultura Japonesa. Pretendemos com isso o reconhecimento e a valorização não somente do grupo étnico e das contribuições a diversidade cultural de nosso país, como principalmente registrar sua história, suas memórias e suas formas de relações sociais e culturais. Desta forma, a proposta de registro da confecção do missô como patrimônio imaterial dos nikeis é o primeiro passo para a salvaguarda deste e de tantas outras contribuições nipônicas a nossa sociedade.

BIBLIOGRAFIA

- BARRETO, Margarita. Turismo e legado cultural: As possibilidades do planejamento. 4 ed. Campinas: Papirus, 2003
- HALBWACHS, Maurice. A memória coletiva. São Paulo: Vértice, 1990.
- LARAIA, Roque de Barros. “Patrimônio imaterial: conceitos e implicações”. In. GARCIA, Marcos Vinícius Carvalho, GUSMÃO, Rita, TEIXEIRA, João Gabriel L. C. (orgs) Patrimônio imaterial, performance cultural e (re)tradicionalização. Brasília: ICS-UnB, 2004.
- LONDRES, Cecília. “Patrimônio e performance: uma relação interessante”. In. GARCIA, Marcos Vinícius Carvalho, GUSMÃO, Rita, TEIXEIRA, João Gabriel L. C.
- WOORTMAN, Klas. “Comidas tradicionais, gastronomia e festas”. 2006. Conferência realizada no II Congresso Brasileiro de Gastronomia – UNB em 04 ago, 2006.

HANDA, Tomoo - O IMIGRANTE JAPONÊS – HISTÓRIA DE SUA VIDA NO BRASIL, SÃO PAULO: T.A. QUEIROZ: CENTRO DE ESTUDOS NIPO-BRASILEIROS, 1987.

Ruth Benedict, O Crisântemo e a Espada. Edição: 3ª edição. São Paulo – SP Brasil
Perspectiva S.A. Coleção: Debates – Antropologia

SHOJI, Rafael. O Budismo Étnico na Religiosidade Nikkey no Brasil: Aspectos Históricos e Formas de Sobrevivência Social. Rever, Revista de Estudos da Religião Nº 4 / 2002 / pp. 47-80 ISSN 1677-1222.

SOARES, André Luis R., GAUDIOSO, Tomoko Kimura. Entre o Japão e o Brasil: Religiosidade e Diálogos Culturais entre os Imigrantes Japoneses em Santa Maria, RS. In: Anais Eletrônicos do [III Simpósio Internacional: Religiosidades, Diálogos Culturais e Híbridações](#) 21 A 24 DE ABRIL DE 2009 – UFMS

UMA EPOPÉIA MODERNA: 80 ANOS DE IMIGRAÇÃO JAPONESA NO BRASIL. Comissão de Elaboração da História dos 80 anos da imigração japonesa no Brasil. Ed. Hucitec, Soc. Brasileira de Cultura japonesa, São Paulo, 1992.

Masuji Kiyotani/ José Yamashiro . Do Kasato- Maru até a década de 1920 in: CARDOSO, Rth Corrêa Leite. ESTRUTURA FAMILIAR E MOBILIDADE SOCIAL – Estudo dos Japoneses no Estado de São Paulo. Org. Masato Ninomiya. – São Paulo: Kaleidos – Primus Consultoria e Comunicação integrada S/C Ltda., 1998. 2ª Edição Trilíngue.

DEMETRIO, Alinne Araujo. ,SILVA, Gerlane Dantas. AGNANI, Takeda Alexandra Juliana .SIQUEIRA, Pereira Leonardo.PADILHA, Rosário de Fátima Maria

OLIVEIRA, Morais Amanda. SHINOHARA, Sakugawa Kazue Neide. **Culinária japonesa: alimentação saudável**, UFRP. Disponível em: www.eventosufrpe.com.br/jepex2009/cd/resumos/R0625-3.pdf .Último acesso em: 14/10/2010

HIRAOKA NEUSA KIYOMI. **A Importância do uso da soja na alimentação**. Secretaria de educação do Estado do Paraná. Disponível em: www.diaadiaeducacao.pr.gov.br/portals/pde/arquivos/2520-6.pdf. Último acesso em: 14/10/2010

LIPATINI, ERONI. **Missô: pasta de soja**. Clínica APTA, Terapias alternativas. Disponível em: www.eronilupatini.com/artigos/art/24%20-%20MISSr.pdf

Último acesso em: 14/10/2010

NAOMICHI, Ishige.**Características da refeição japonesa e sua história**.Disponível em:www.fjsp.org.br/.../Caracteristica%20da%20refeicao%20japonesa%20e%20s. Último acesso em: 14/10/2010.